

NUESTRA CARTA

PARA EMPEZAR

TABLA DE QUESOS INDIVIDUAL ☼ \$ 1150

TABLA DE FIAMBRES INDIVIDUAL ☼ \$ 1250

EMPANADA DE CORDERO \$ 400

BRUSCHETTA DE HIERBAS CON DIP DE SALMÓN, PALTA, ALCAPARRAS, RÚCULA Y REDUCCIÓN DE ACETO \$ 850

MOLLEJAS CROCANTES CON EMULSIÓN DE ZANAHORIAS Y JENGIBRE ☼ \$ 1400

PINCHO DE VEGETALES GRILLADOS Y QUESO HALLOUMI CON PESTO DE ALBAHACA Y FRUTOS SECOS ☼ \$ 850

ENSALADA VEGGIE CON MIX DE HOJAS VERDES, CALABAZA ASADA Y QUESO DE CABRA \$ 950

PLATOS PRINCIPALES

TAGLIATELLE CON TOMATES ASADOS, OLIVAS NEGRAS, ALBAHACA Y AJO \$ 1300

PESCA DEL DÍA CON TRÍO DE VEGETALES, SUS EMULSIONES Y PURÉ DE AZAFRÁN ☼ \$ 2100

BIFE ANGOSTO CON PAPINES A LAS HIERBAS, ZANAHORIAS, CEBOLLAS ASADAS Y SALSA CRIOLLA ☼ \$ 1950

BONDIOLA DE CERDO BRASEADA CON PURÉ DE BATATA Y DULCE DE LECHE Y VINAGRETA TIBIA DE PIMIENTO ASADO ☼ \$ 1800

RISOTTO DE HONGOS Y QUESO MANCHEGO ☼ \$ 1650

CORDERO ENVUELTO EN CREPÍN DE CERDO, TIAN DE QUINOA Y TOMATES CONFITADOS EN FONDO OSCURO ☼ \$ 2100

RATATOUILLE CON COUS COUS DE VEGETALES ☼ \$ 1200

POSTRES

COPA OREO \$ 550

TARTA TIBIA DE CHOCOLATE AMARGO, CREMA INGLESA DE BAILEYS Y CROCANTE DE MIEL \$ 700

TATÍN DE MANZANA CON HELADO \$ 700

CREMOSO DE DULCE DE LECHE ☼ \$ 550

BEBIDAS

AGUA MINERAL CON O SIN GAS \$ 250

SANTA QUINA TÓNICA, GINGER ALE, BITTER, PEPINO Y POMELO ROSADO \$ 300

GASEOSAS \$ 250

CAFÉ / TÉ \$ 250

